ふくは山口

味が違う、技が違う。

本場でしか味わえない絶品ふく

上質のふくを知り尽くした料理人が此処に集う。

山口にまで足を運んでいただきたい理由は…

下関滞在時に食したふくの美味しさに感動し、豊臣秀吉が発布した「河豚食禁止の令」を解禁したのが伊藤博文。ふくは明治時代にようやく一般的な食材となりました。下関では有毒部分を取り除く「身欠き」の技術も育ち、ふくの魅力を生かした調理法も次々に発案されました。

ふくの中の王様と言われるのが「とらふく」。かの北大路魯山人が「ふくの代用になる美食は私の知る限りこの世の中にはない」と談じたほどで、他の魚にはない独特の味わいは日本の食通達を、時代を超えて虜にしてきました。

器にもこだわる華やかなふく刺しの他、ふくちり、ふく炭焼き、ふく唐揚げ、あら炊き、ふく寿司など、いずれも大切なのはふくならではの淡泊なおいしさを最大限に生かすこと。ふくを取り扱う頻度が高いこの地には、豊富な知識と経験を持った多くの料理人がおり、それゆえ本当においしいふく料理を提供できる「本場」なのです。



料理（イメージ）

ふく刺し

ふく専用に栽培された極細の葱をふくの身で巻くのは、下関発祥の食べ方。紅葉おろしとポン酢と一緒にいただくと、新鮮な葱とふくの旨みが口の中にひろがり贅沢な気分を満喫できます。



料理（イメージ）

ふくちり

昆布でとったダシ汁にふくのあらや切り身、さらに季節の野菜をたっぷりと。仕上げの雑炊はサッと洗ってぬめりをとった御飯を入れ、ふくの旨みを食べ尽くします。



料理（イメージ）



料理（イメージ）



料理（イメージ）

ふく唐揚げ

薄めの味付けでふくの味わいをこわさず表面をからりと揚げた唐揚げは、お子さまにも大人気のメニュー。あっさりしているのにジューシーな味わいはふくならでは。

ふく白子

とろりとした食感と豊かな旨み。遠火でじっくり焼き、表面をこんがり仕上げる白子焼きのほか、蒸しても鍋に入れても絶品です。

ひれ酒

こんがりと焼き上げたひれの風味と香ばしさは、お酒との相性も抜群。旨みのとけ込んだお酒は、お酒好きには欠かせない逸品です。

お選びください。あなたの思いにぴったりの「ふくの旅」。

本場・山口で、新鮮なとらふくを食す！
そんな本格美味の旅に、さらに楽しみをプラスするとしたら、どんなこと？
このカタログでは、3つの「こだわりテーマ」から
お宿を選んでいただけます。

南風泊（はえどまり）市場の「ふく競り」



南風泊市場（イメージ）

天然、養殖含め大量のふくが集積する山口県下関市。とくに南風泊市場は、全国のふくの約8割という多大なふく取扱量を誇ります。天然もののとらふくのシーズンは「秋の彼岸から春の彼岸まで」と言われ、シーズンの到来を告げる初競りは例年9月20日すぎに行われます。

こだわり1 天然とらふく料理がいただけるお宿

人の手がかからず本来の自然の中で育った天然とらふくは、身が締まったひときわ味わいのよいものとされます。ふくの中でも最上と言われるその味をご堪能ください。

こだわり2 特選料理がふく三昧！

種類の多い食用ふくの中で、もっとも美味で高級とされるのが、とらふく。特選料理で、そのとらふく3品以上を含む、ふく料理5品以上が楽しめるお宿を厳選。基本料理にも、とらふく刺しが付いています。（一部除く）

こだわり3 こだわりの山口県産コラボ！

せっかく出かけるのだから山口が誇る食材をとことん味わい尽くしたいという方に。旨味豊かな萩、長門のブランド牛や地酒など、ふくとともに食せる贅沢なプランをご用意しました。

※「天然とらふく」のご提供は、各施設のお品書きに白字で掲載しています。「とらふく」のご提供は、各施設のお品書きに赤字で掲載しています。「山口県産コラボ」のご提供は各施設のお品書きに青字で掲載しています。

販売店 ［販1］当カタログ掲載以外のプランは、目的地に方面を入力の上検索